



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in) Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖREKOTLU MAHLEPLİ KURU PASTA

250 gram margarin
4 yemek kaşığı yoğurt
2 çay kaşığı tuz
2 çay kaşığı toz şeker
Yarım çay bardağı sirke
1 paket kabartma tozu
4,5 su bardağı un
1 yemek kaşığı mahlep
1 yemek kaşığı çörekotu
1 adet yumurta sarısı

Mahlep, tuz, şeker, çörekotu, margarin, sirke ve yoğurdu iyice karıştırın. Unu derin bir kaba alın ortasını açın kabartma tozu ve karıştırdığınız diğer malzemeleri ekleyin. 5 dakika iyice yoğurun. Küçük bezeler koparıp elinizle yuvarlayın. Yağlı kağıt serdiğiniz tepsiye kuru pastalarınızı dizin, üzerine yumurta sarısı sürüp önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri çatlayana kadar yaklaşık 20 dakika pişirin.